



## Cioccolato imboscato

### Meringa Italiana

Zucchero	560 g
Acqua	160 g
Albume	240 g
Destrosio	40 g

Cuocere a 121°C l'acqua

con gli zuccheri; Montare gli albumi.

Le due lavorazioni devono essere pronte allo stesso

momento. Versare a filo il caramello sugli albumi montati a neve, continuando a mescolare fino a raggiungere il volume massimo. Abbattere a 4°C prima di utilizzare.

### Alternativa

Latte	400 g
Panna	250 g
Geli Sem	350 g

Montare in planetaria



### Pan di Spagna al cacao (per 2 fogli da 630 g)

Per Pan di Spagna Gluten free	600 kg	Montare in planetaria con frusta a fili grossi
Uova	480 g	ad alta velocità per 8-10 minuti.
Acqua	120 g	Versare in teglia 60x40 (630 g circa a teglia).
Cacao 10/12	60 g	Cottura: 15-20 minuti a 180°C.

### Gelato al Cioccolato

Acqua	2.6-2.8 lt	Miscelare e lasciar riposare 10-15
Speedy Cioccolato Fondente	1.600 g	minuti prima di mantecare.

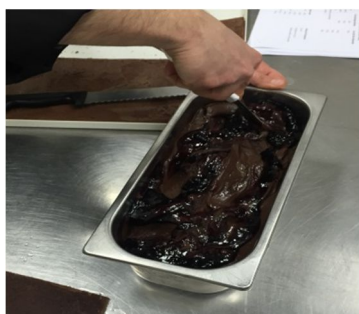
Procedimento

Tagliare 2 fogli di Pan di Spagna delle dimensioni della vaschetta gelato. Bagnare con Bagna al Cointreau (Cointreau 220g, Acqua 440 g, Zucchero 330g).



Inserire il primo foglio sul fondo della vaschetta e ricoprire con uno strato di **Variegato ai Frutti di Bosco**.

Versare il Gelato al Cioccolato Fondente Extra Dark



Ricoprire con un nuovo strato di **Variegato ai Frutti di Bosco**.



Inserire il secondo foglio di Pan di Spagna al cacao bagnato con bagna al Cointreau



Ricoprire con uno strato di **Meringa Italiana**.



Decorare in superficie con **Glassa ai Frutti di Bosco** o al **Lampone**, inserendo decorazioni a piacere come **Frutta intera**, forme realizzate con **Isomalto**, etc.

